

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto

Espátula Multiusos 300mm Poliestireno Branco para Cozinha

Informacoes do Produto

SKU:	PJP960230	Modelo:	P960230
Marca:	Pujadas	EAN:	8421661960304

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Pujadas
Modelo	P960230
EAN	8421661960304
Cor	Branco

Descricao Resumida

Espátula multiusos de 300mm em poliestireno branco, ideal para raspar, alisar e misturar. Suporta temperaturas de -5°C a 70°C. Leve, durável e fácil de limpar.

Descricao Completa

Esta espátula multiusos de 300mm, fabricada em poliestireno resistente, é uma ferramenta versátil e essencial para diversas tarefas em cozinhas profissionais, suportando temperaturas de -5°C a 70°C.

Espátula Multiusos — Características Técnicas

Propriedade	Valor
Comprimento	300 mm
Largura	45 mm
Profundidade	35 mm
Espessura da Lâmina	2 mm
Material	Poliestireno
Cor	Branco
Peso	0.04 kg
Temperatura de Operação	-5°C a 70°C
Quantidade Mínima de Encomenda	200 unidades

Aplicações Profissionais

Espátulas como esta são indispensáveis em qualquer cozinha profissional, desde restaurantes de bairro e tascas a cantinas e pastelarias. São ideais para tarefas diárias como raspar bancadas, alisar cremes em bolos, misturar ingredientes em recipientes, ou espalhar molhos em pizzas. A sua versatilidade torna-a útil em hamburgarias, food trucks e até em cozinhas de hotelaria para preparação de pequenas quantidades.

Espátula Poliestireno — Principais Vantagens

A construção em poliestireno confere a esta espátula uma leveza e durabilidade notáveis, facilitando o manuseamento prolongado sem fadiga. A resistência a temperaturas entre -5°C e 70°C permite a sua utilização tanto com ingredientes frios como quentes, sem comprometer a sua integridade. O design liso e a cor branca facilitam a identificação de sujidade e garantem uma limpeza rápida e eficaz, cumprindo os padrões de higiene exigidos em ambientes profissionais.

Qual o material desta espátula e quais as suas vantagens?

Esta espátula é fabricada em poliestireno, um material conhecido pela sua leveza, durabilidade e resistência, tornando-a ideal para uso contínuo em ambientes de cozinha profissional.

Qual a gama de temperaturas que esta espátula suporta?

A espátula foi concebida para operar eficazmente numa ampla gama de temperaturas, desde -5°C até 70°C, permitindo a sua utilização com ingredientes frios ou quentes.

Esta espátula é adequada para que tipo de tarefas na cozinha?

É uma ferramenta multiusos, perfeita para raspar bancadas, alisar cremes, misturar ingredientes, espalhar molhos e outras tarefas de preparação em cozinhas profissionais.

Como se deve limpar e manter esta espátula?

O design liso e o material em poliestireno facilitam a limpeza. Recomenda-se a lavagem manual com água e detergente neutro após cada utilização para garantir a higiene.

Qual a quantidade mínima para encomendar esta espátula?

A quantidade mínima de encomenda para esta espátula é de 200 unidades, ideal para abastecer cozinhas profissionais e estabelecimentos de restauração.